

# Domaine La Colombe

## Apex 14-21

AOC Vaud



<b>Cépage</b>	Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%)
<b>Général</b>	Issu d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, cette cuvée est élaborée selon la méthode champenoise. La prise de mousse se fait donc en bouteille.
<b>Vendanges</b>	Octobre 2014
<b>Dégorgage</b>	2021
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendange manuelle dans des petites caissettes</li><li>• Tri effectué à la vigne pour éviter le contact des baies douteuses avec les grappes saines</li><li>• Pressurage très lent en grappe entière</li><li>• Débourageage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Prise de mousse en bouteille</li><li>• Sur latte durant près de sept ans</li><li>• Dosage à 2g/l (Extra Brut)</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Gardé de longs mois en cave avant commercialisation, il gagne en finesse et complexité, notamment en prenant des notes de pain grillé subtiles et délicates.
<b>Commentaire de Frédy Girard</b>	« <i>En apéritif ou en accompagnement de poisson en sauce, telle qu'une aile de raie au beurre blanc.</i> »